



REZEPT DER WOCHE

Fenchel-Mairüben-Gratin mit Ziegenkäse

Zutaten

2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
3-4 Minifenchel
2-4 Mairübchen
2-3 Kartoffeln

Öl
Salz
Pfeffer

Kräuter n. Belieben
einige Stängel Petersilie

1 Rolle Ziegenkäse
1 EL Crème fraîche
Parmesankäse, gerieben

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.
Die Fenchelknolle in dünne Streifen schneiden.
Die Fenchelstiele in feine Ringe schneiden.
Das feine Grün vom Fenchel aufheben.
Die Mairüben und die Kartoffeln schälen,
einmal halbieren und in feine, dünne Scheiben
schneiden, ggf. mit einem Hobel.

Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse in die
Pfanne geben und scharf anbraten. Mit Salz,
Pfeffer, Kräutern und gepresstem Knoblauch
würzen.

Mit etwas Wasser aufgießen und alles köcheln
lassen, bis es gar, jedoch noch bissfest ist.

Das Gemüse zusammen mit etwas von dem Sud in
eine Auflaufform geben. Crème fraîche darauf
verteilen. Den Ziegenkäse in Scheiben
schneiden und auf dem Gemüse verteilen,
Parmesan darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca.
25 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Fenchelgrün und Petersilie fein hacken und
frisch vor dem Servieren darüber streuen.

Dazu schmeckt grüner Salat.

Guten Appetit!